CERTISURE FORMATION

Formation obligatoire en hygiène alimentaire

adaptée à l'activité de restauration commerciale

14 heures | 10 h e-learning + 4 h en présentiel | 350,00 € net



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le bénéficiaire sera capable de :

1. Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques pour le consommateur.
2. Reconnaître les obligations réglementaires applicables à la restauration commerciale.
3. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir les contaminations alimentaires.
4. Identifier et mettre en œuvre les éléments du plan de maîtrise sanitaire : principes HACCP, autocontrôles, surveillance et traçabilité.
5. Repérer des non-conformités et déterminer les mesures correctives adaptées à une situation professionnelle.

PUBLIC CONCERNÉ

Une personne dans l'effectif de la restauration commerciale doit avoir effectué cette formation réglementaire ; pour les autres, voir notre formation HACCP.

PRÉREQUIS

Lire et parler le français.

DURÉE ET ORGANISATION

10 h en e-learning et 4 h en présentiel.
Entrée en formation à tout moment.
Accès pendant 15 jours, 24 h/24 et 7 j/7.

LIEU DE LA FORMATION

À distance (e-learning) et en centre à Pézenas (Hérault - 34).

TARIF

350,00 € net de taxe.
Plusieurs possibilités de financement.

CONTACTS CERTISURE

Tél. : 04.65.84.44.34
E-mail : contact@certisure.com
Préinscription : certisure.com

PROGRAMME DÉTAILLÉ

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites

1.2.1. Microbiologie des aliments

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation

2.4. Les contrôles officiels

3. Le plan de maîtrise sanitaire :

3.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

3.2. Les principes de l'HACCP

3.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille

3.5. La traçabilité

CERTISURE FORMATION

Formation obligatoire en hygiène alimentaire

adaptée à l'activité de restauration commerciale (suite)

14 heures | 10 h e-learning + 4 h en présentiel | 350,00 € net



MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation se déroule durant 10 h à distance en e-learning et 4 h en présentiel. Le parcours est accessible pendant 15 jours, 24 h/24 et 7 j/7.

Il comprend des supports pédagogiques, des vidéos et des quiz interactifs. Un suivi individualisé est assuré par l'équipe pédagogique par mail et téléphone.

Les 4 heures en présentiel comprennent des échanges, rappels pratiques et un atelier de simulation de réception des marchandises.

PROFIL DES FORMATEURS

Formatrice diplômée BTS Hôtellerie-restauration, avec plus de 12 ans d'expérience en restauration. La partie réglementaire peut être assurée par un formateur juriste titulaire d'un Master en droit des affaires.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

En e-learning : quiz interactifs tout au long du parcours et quiz final.

En présentiel : observation des compétences pendant l'atelier de réception / livraison de marchandises, comprenant volontairement différentes anomalies et situations de non-conformité.

La formatrice apprécie la capacité à contrôler les marchandises, vérifier les températures et documents, repérer les anomalies et proposer les mesures correctives adaptées. Aucun quiz écrit n'est réalisé en présentiel.

ACCESSIBILITÉ ET MODALITÉS D'ACCÈS

Les besoins spécifiques des bénéficiaires, notamment liés à une situation de handicap, sont étudiés en amont afin de rechercher des adaptations pédagogiques, matérielles ou organisationnelles appropriées.

Préinscription en ligne, par téléphone ou par mail, puis analyse du besoin avant validation de l'inscription.

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

N° ROFHYA : 760145232019

PUBLIC CONCERNÉ

Une personne dans l'effectif de la restauration commerciale doit avoir effectué cette formation réglementaire ; pour les autres, voir notre formation HACCP.

PRÉREQUIS

Lire et parler le français.

DURÉE ET ORGANISATION

10 h en e-learning et 4 h en présentiel.
Entrée en formation à tout moment.
Accès pendant 15 jours, 24 h/24 et 7 j/7.

LIEU DE LA FORMATION

À distance (e-learning) et en centre à Pézenas (Hérault - 34).

TARIF

350,00 € net de taxe.
Plusieurs possibilités de financement.

CONTACTS CERTISURE

Tél. : 04.65.84.44.34
E-mail : contact@certisure.com
Préinscription : certisure.com